

# Perú Exquisito

**CURSO EN VIAJE DE COCINA PERUANA**

Perú la nueva meca de la cocina internacional  
y un referente mundial.  
**Viaja y aprende con nosotros.**

**FECHA**

**MAY | 16-22 | 2022**



# Perú Exquisito

CURSO EN VIAJE DE COCINA PERUANA



El conocimiento tiene muchos caminos, *aprender viajando* no solo es inspirador y divertido sino también una **experiencia transformadora**.

El conocimiento es, por excelencia, un motor, una fuerza capaz de movilizar al mundo, a ese mundo que lo busca, lo asimila, lo persigue y lo disfruta. Conocer es en sí mismo un acto de valentía, de retos, de buscar ser mejores, de alcanzar la expansión de nuestra mente, de conocerse y conocer al otro, sus mundos y sus universos. Expandir la mente y abrirse a nuevas posibilidades y realidades, a otras formas de ver la vida, a mirar el mundo con los ojos del otro: ese es uno de los maravillosos resultados del conocimiento.

# Perú Exquisito

CURSO EN VIAJE DE COCINA PERUANA



Pero si bien el conocimiento es una experiencia transformadora, más aún lo es conocer mientras se viaja, porque cuando lo hacemos, nuestros sentidos están allí puestos, de manera casi absoluta, en cada cosa que sucede. Además, estudiar la gastronomía de un lugar es también estudiar la historia, la cultura, las diferentes civilizaciones y las influencias que determinan los sabores que adopta ese lugar como propios, que lo convierten en lo que es.

Abrimos los sentidos, pero también la mente y el corazón para absorber y dejarnos absorber. Y es que para asimilar el conocimiento no basta solo con aprender una serie de información y datos, sino que es necesario dejar pasar las emociones por nosotros, vivir en plenitud de consciencia el momento y abrirnos a la experiencia maravillosa de lo desconocido.



## Spheramundus

Conocimiento e internacionalización

Por eso, en Spheramundus diseñamos experiencias de formación y entrenamiento que se articulan en torno a vivencias, disfrutando un destino, sumergiéndonos en su cultura, aprendiendo de la mano de expertos.

Nuestras misiones están diseñadas para personas que quieren llevar su vida a otros niveles personales y profesionales a través de los saberes, el conocimientos y los aprendizajes en viaje.

En estas misiones se mezclan tanto espacios académicos (conferencias, presentaciones y visitas empresariales) como los momentos en campo, en los que disfrutamos, comemos, caminamos, olemos, escuchamos, sentimos y saboreamos lo que cada destino tiene para ofrecer.

Disfrutar la oferta cultural, gastronómica, local y turística de las ciudades hace parte ineludible de nuestras misiones, por eso en esta ocasión presentamos nuestra misión

# Perú Exquisito

CURSO EN VIAJE DE COCINA PERUANA

Una *fusión*  
de aromas,  
colores y sabores



en la que nos unimos con **Lucero Vílchez**, reconocida presentadora y chef peruana, a quien su amor creciente por la cocina la llevó a ser profesional en Gastronomía de la Escuela Superior Mariano Moreno de Colombia, y gracias a esto creó su Taller de Cocina Lucero Vílchez y el programa “**La Sartén por el Mango**” del canal **Teleantioquia**. Lucero es, además, publicista del IPP Lima Perú y especialista en Dirección y Producción de Radio y Tv de la Universidad de Lima.

UNA ALIANZA ENTRE

**LUCERO** *Vílchez* **®**

BRILLA EN LA COCINA

**Spheramundus**  
Conocimiento e internacionalización

# Perú Exquisito

CURSO EN VIAJE DE COCINA PERUANA

En esta misión podrás conocer el país que se abrió paso en el mundo como la **“CAPITAL GASTRONÓMICA DE AMÉRICA DEL SUR”** y que cautivó los paladares más exigentes.



Perú es considerado como un referente gastronómico a nivel mundial, debido a que cada vez más explora sabores del mundo con el fin de integrarlos a su cocina tradicional. Su exquisitez en ingredientes y fusiones lo han hecho merecedor del premio a

**“Mejor Destino Gastronómico”**

durante ocho años por el World Travel Awards.

# MOMENTOS PREVIOS AL VIAJE

Esta experiencia comienza mucho antes de llegar al país gastronómico, pues contaremos con tres momentos previos al viaje que nos adentrarán en la cultura cargada de sabores y aromas del Perú. Estos espacios de encuentro se llevarán a cabo en el Taller de Lucero Vílchez en Medellín. Nuestra inmersión previa consta de tres momentos:

1. Iniciaremos con un reconocimiento e introducción a la cocina peruana en el que prepararemos juntos una icónica receta peruana que ha conquistado paladares de todo el mundo: el ceviche peruano. Iniciaremos por conocer un poco la historia de este platillo milenario que fue inicialmente consumido por pescadores y que con su evolución fue mezclando ingredientes que fueron cambiando a medida que nuevas culturas se involucraban en su preparación. El ceviche en sí mismo es el resultado de una fusión de culturas y sabores y ganó tanta popularidad en el país andino que fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación en el 2004. Con la guía de Lucero, prepararemos el paso a paso de este exquisito plato hasta llegar al momento favorito por muchos: su degustación. Este será, además, un espacio para conocernos entre los viajeros que haremos parte de esta experiencia.





**2.** La cocina peruana no se puede pensar sin su emblemática bebida: el pisco sour, esa misma que los peruanos han servido en sus misiones diplomáticas como parte fundamental de su cultura. Existen interrogantes acerca del origen del pisco, pero lo cierto es que esta bebida fue creada en la ciudad de Lima por el norteamericano Víctor Morris, fundador del Morris Bar.

De la mano de Lucero, prepararemos la bebida tradicional de los peruanos, reconociendo sus ingredientes fundamentales y las variaciones que ha tenido a lo largo de los años. Finalmente momento para brindar e irnos preparando para el viaje.



**3.** Sin duda, antes de viajar surgen un sinnúmero de preguntas: ¿qué llevar? ¿qué tipo de ropa es la adecuada? ¿cómo es el clima? ¿cómo preparar mi viaje? Por eso, nuestra última reunión previa al viaje es un reconocimiento de las generalidades de Perú y Lima: su cultura, clima, medios de transporte y, por supuesto, su gastronomía. Vamos a revisar el itinerario de nuestra experiencia Perú Exquisito y daremos las recomendaciones propias para preparar el equipaje. Será el momento también para resolver las dudas que tengan los viajeros.





# Itinerario

MAY | 16-22 | 2022

## Día 1

Llegada a Lima, la "Ciudad de los Reyes", famosa por su arquitectura colonial española, los museos y la gastronomía extraordinaria. Lima es reconocida internacionalmente como la "Capital Gastronómica de las Américas", y su cocina es considerada una de las más diversas y exquisitas en el mundo a la par con la cocina francesa.

A su llegada, un anfitrión lo recibirá en el aeropuerto y lo asistirá en su traslado al hotel y en registrarse.

**19:00** - Cena de bienvenida a la experiencia en Larco Mar.

## Día 2

**8:30 a 9:30** - Desayuno en hotel. Breve conversación sobre la agenda del día. Conceptos claves para tener en cuenta durante la experiencia.

**10:00 a 14:00** - Taller de cocina en Urban Kitchen. Espacio gastronómico de cocina participativa donde los viajeros aprenderán a cocinar de manera sencilla, en un ambiente social y divertido, los diferentes platos de la gastronomía peruana. Después de cocinar pasarán a la mesa a comer lo que han preparado. En ese punto, se mezclará la experiencia de una clase con la de un restaurante.

Haremos especial énfasis en la historia de la gastronomía peruana; sobre todo en la influencia de otras cocinas, y en cómo han llegado a tener una de las gastronomías más importantes del mundo en este momento. Esta experiencia iniciará con un tour por el mercado, donde se tocarán temas históricos, sociales y culturales que harán que esta vivencia no sea solo enfocada en la cocina, sino también en la cultura peruana en general.

**15:00 a 17:00** - Tour Barranco: recorrido por el barrio bohemio de Lima con casonas coloniales, museos y el famoso Puente de los Suspiros. Haremos un recorrido por lugares donde ofrecen comida callejera y propia del Perú.

**18:00 a 20:00** - Cena en el Restaurante Isolina, cocina criolla para compartir. Con recetas desde 1981, su propuesta culinaria busca rescatar los sabores olvidados en los viejos libros de cocina.



# Perú Exquisito

CURSO EN VIAJE DE COCINA PERUANA



## Día 3

**8:30 a 9:30** - Desayuno en hotel.

**9:30 a 10:30** - Charla de Lucero Vilchez sobre los conceptos generales de la cocina peruana, como ya nos hemos adentrado en algunos de sus sabores, esta charla nos permitirá una mayor comprensión y reconocimiento de la gastronomía de este país.

**10:30 a 12:30** - Visita al mercado de Surquillo. Aquí encontraremos una infinidad de ingredientes, así como puestos de comida deliciosos. Es un mercado muy organizado y también podremos comprar algunos ingredientes para quienes quieran llevar a casa.

**12:30 a 14:30** - Almuerzo chifa en Monterrico. El chifa es un tipo de cocina chino-peruana. Deliciosa, muy variada y colorida, ideal para compartir en grupos porque es muy abundante.

**14:30 a 18:00** - **Tour de Lima Colonial y Moderna**

El Tour de Lima Colonial incluye un deslumbrador paseo por la Plaza de Armas que, enmarcada por su bella Catedral y por los palacios Arzobispal, de Gobierno y Municipal, te transportará al pasado con sólo pisar uno de sus escalones. Luego visitaremos una obra maestra de la arquitectura colonial: el Convento de San Francisco con sus famosas Catacumbas. Proseguiremos con la Lima Moderna y sus hermosos barrios turísticos de San Isidro y Miraflores, desde los cuales podrás fotografiar increíbles vistas del Océano Pacífico y de los acantilados de la Costa Verde.

**18:00 a 20:00** - Cena. Cierre del día.

## Día 4

**8:30 a 9:30** - Desayuno en hotel. Breve conversación sobre la agenda del día. Conceptos claves para tener en cuenta durante la experiencia.

**11:00 a 15:00** - **Experiencia Gastronómica by Peruvian Experience** .

La mejor combinación para tener una aventura guiada gastronómica participativa a todo nivel.

Iniciaremos el recorrido en nuestro espectacular Dark Ride, en donde conocerá de manera interactiva y a través de los efectos especiales sobre los inicios de la gastronomía peruana.

Luego ingresará a nuestro viñedo para aprender todo sobre el proceso de la elaboración de nuestra bebida de bandera, el Pisco; y finalmente terminar con una clase maestra de Pisco Sour en nuestro bar temático de los años 20.



Perú Exquisito

CURSO EN VIAJE DE COCINA PERUANA



## Día 4

El curso continúa en nuestra cocina colaborativa y guiado por nuestro chef aprenderá a preparar un plato ícono de la gastronomía peruana.

Por último ingresar a nuestra zona exclusiva “The Taste of Perú”, una recreación de mercado peruano, en donde degustarás lo mejor de nuestra gastronomía en 10 tiempos y disfrutar de nuestro “show del WOK”, es aquí en donde todo puede pasar, nuestros cocineros han preparado un divertido espectáculo que promete ritmo, color y sabor, y no dejará de sorprenderte.

### Esta experiencia incluye:

- Paseo en el Dark Ride.
- Ingreso a la zona sensorial de Granos Andinos.
- Ingreso al viñedo donde aprenderás el proceso de elaboración del Pisco.
- Ingreso a nuestro bar temático de los años 20 ´ s.
- Clase maestra de preparación de Pisco Sour en el bar.
- Clase maestra de preparación de Ceviche o Causa en nuestra cocina colaborativa.
- Todos los insumos para la preparación del Pisco Sour y Ceviche o Causa.
- Ingreso a The Taste of Perú, degustación en 10 tiempos de lo mejor de nuestra gastronomía.

**15:00 a 18:00** - Haremos un Tour por Miraflores con parada en Larcomar, Óvalo Cutiérrez, Mercado Indio, Malecón del Beso, Faro y cafés icónicos como: Café Haití, La Tiendecita Blanca y Churrería Manolos. Estos lugares tienen una gran historia a lo largo de los años, en especial el Café Haití, dado que fue en 1952 cuando una buena taza de café cambio la historia. Ahora 50 años después, es el lugar predilecto por distinguidas personalidades, pintores, escritores, artistas y políticos.

**18:00 a 20:00** - Cena. Cierre del día.

## Día 5

**8:30 a 9:30** - Desayuno en hotel. Breve conversación sobre la agenda del día. Conceptos claves para tener en cuenta durante la experiencia.

**10:00 a 11:00** - Charla de Lucero Vilchez acerca de las influencias de otras culturas en la cocina peruana, como España, Italia, Arabia Saudita, Japón, China, etc.

**12:00 a 14:00** - Almuerzo en restaurante Ache Sushi Wok Nikkei, allí dialogaremos acerca de la dinámica comercial de los restaurantes de cocina internacional en Lima.



## Perú Exquisito

CURSO EN VIAJE DE COCINA PERUANA



## Día 5

Este lugar es un punto medio entre la comida tradicional y fusión, se trata de un Sushi Wok Nikkei donde se aplican técnicas de cocina asiática permitiendo que sus ingredientes recuperen la energía vital, manteniéndolos intactos sus aromas y sabores.

**15:00 a 18:00** - Tarde libre para compras

**18:00 a 20:00** - Cena. Cierre del día

## Día 6

**5:00 am - 18:00** - Ica-nazca-paracas

Ica es uno de los destinos más esperados por los visitantes de este país, desde su gastronomía hasta los maravillosos paisajes hacen que su visita sea infaltable. Sus enormes desiertos guardan el legado cultural e histórico de antiguas civilizaciones, es por lo que en la época colonial la gastronomía de Ica tuvo una gran fusión, combinando sabores criollos y africanos. Hoy en día este lugar es reconocido como zona reproductora de pisco y otras variedades de platos muy importante y representativos como lo son la **carapulcra** y **sopa seca**.

Traslado muy temprano por carretera en movilidad privada hasta Paracas para excursión en lancha por el Océano Pacífico hasta las islas Ballestas, importante reserva natural donde podremos apreciar a los lobos marinos, pelícanos, alcatraces, etc. en su hábitat natural. También podrá disfrutar del maravilloso paisaje de la región.

Traslado a Ica, cálido paraje de la costa peruana, se encuentra ubicado en la tierra del Pisco y del verano eterno, en medio de un misterioso desierto de pampas doradas por el sol y de solitarios oasis escondidos.

Al llegar, la bodega El Catador, Lovera, que son bodegas artesanales, la bodega Vista Alegre o Tacama que son bodegas industriales, visita a la Plaza de Armas y a Chocolates Helena.

Seguido tour de Buggies, van en tubulares por las dunas del desierto y visita a la Laguna de Huacachina. En este tour pueden practicar el sandboard en tablas para mayor adrenalina.

Por la tarde/noche, retorno a Lima en movilidad privada.

**17:00 a 21:00** - Cena. Cierre del día.

## Día 7

Después de un viaje enriquecedor en cocimiento y sabores, regresamos a Medellín con 5 kilos más, pero muy felices.

12:00 Check out en el hotel. Regreso de acuerdo a los horarios de vuelo de los viajeros.

Fin de la experiencia...



# Perú Exquisito

CURSO EN VIAJE DE COCINA PERUANA



### ¿Qué incluye la experiencia?

- 6 noches de alojamiento en Lima. Acomodación doble.
- Alimentación full: desayunos, almuerzos y cenas.
- Todas las excursiones y visitas indicadas en el itinerario.
- Manipulación del equipaje en hoteles, aeropuertos, puertos, estaciones de bus y de tren.
- Todas las experiencias descritas en el itinerario.
- Servicios de trasladistas y de guías certificados por el Ministerio de Comercio y Turismo.
- Cargos por servicios en hoteles. Visitantes extranjeros están exonerados del impuesto IGV.
- Kit de bienvenida incluyendo consejos, mapas y lista de restaurantes sugeridos.
- Tarjeta de asistencia en viaje.
- Acompañamiento de Lucero Vílchez y acompañante de Spheramundus.
- Bitácora de viaje.
- Certificado de la experiencia.

### ¿Qué no incluye la experiencia?

- Tiquetes aéreos Medellín-Lima-Medellín.
- Gastos personales como llamadas telefónicas, lavandería, extras en hoteles, etc.
- Propinas a trasladistas, guías, meseros y trabajadores de hoteles.
- Gastos no especificados en el itinerario.

**Inversión total del viaje:** \$2779 USD (habitación doble) o \$2940 USD (habitación individual). Impuestos incluidos. El cupo se reserva pagando el 30% del valor total del viaje (\$830 y \$880 respectivamente) y se puede ir pagando en cuotas, de acuerdo con las facilidades del viajero. **El valor total del viaje deberá estar cubierto en su totalidad al 6 de mayo de 2022.**

### Precios en pre venta

Hasta el 23 de marzo de 2022:

\$2679 USD habitación doble. Impuestos incluidos.

\$2840 USD habitación individual. Impuestos incluidos.

El cupo se reserva pagando el 30% del valor total del viaje (\$800 y \$850 USD respectivamente).

Para reservar se debe transferir a la cuenta de ahorros Bancolombia #26700000689 a nombre de Spheramundus S.A.S. El valor del dólar se liquidará de acuerdo con la TRM del día o se puede pagar directamente en dólares americanos.

Este es el valor de la experiencia sin costo de los tiquetes aéreos.

El valor de los vuelos para la fecha ronda 1'600.000 pesos. (400 dólares aproximadamente).

Cada persona puede comprar su vuelo en horario y aerolínea que desee. La organización sugiere un itinerario para integrar el grupo. Y para quienes así lo deseen la empresa puede hacer todo el acompañamiento y gestión en la compra de los vuelos.

\* Este itinerario puede estar sujeto a ajustes.



## Perú Exquisito

CURSO EN VIAJE DE COCINA PERUANA



# Perú Exquisito

CURSO EN VIAJE DE COCINA PERUANA

UNA ALIANZA ENTRE

**LUCERO**<sup>®</sup>  
*Wolker*  
BRILLA EN LA COCINA

**Spheramundus**  
Conocimiento e internacionalización

OPERADOR



304 378 6773



[instagram.com/cmcturismo](https://www.instagram.com/cmcturismo)



[facebook.com/cmcturismo](https://www.facebook.com/cmcturismo)

[marketing@cmcturismo.com](mailto:marketing@cmcturismo.com)

[www.cmcturismo.com](http://www.cmcturismo.com)